

職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日	校長名		所在地		
華学園栄養専門学校		昭和55年4月1日	原 正 俊		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111		
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地		
学校法人華学園		昭和33年7月3日	坂本 克雄		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111		
目的	学校教育法並びに栄養士法に基づき、栄養に関する知識及び技能を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教育を授けて栄養の指導者を養成し、もって国民福祉の増進に寄与することを目的とする。						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	栄養専門課程		管理栄養士科		-	平成22年文部科学省告示第34号	
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
	4年		昼間	3615	1590	540	945
単位時間							
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人		143人		18人	25人	43人	
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業態度、課題の提出状況と内容、中間確認試験結果および定期試験結果等を基に、総合的に評価する。		
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏 季:7月25日～8月31日 ■冬 季:12月25日～1月7日 ■春 期:3月20日～4月5日			卒業・進級条件	卒業進級判定会議を開催し、成績・出席状況・資格要件にてらして総合的に判断し決定する。		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 本人および保護者に連絡し、必要に応じ保護者の来校を仰ぎ、状況説明と担任や学生指導係による指導を行う。学生カルテにて欠席状況や指導内容、指導後の状況を記録し、継続的に指導を行う。			課外活動	■課外活動の種類 運動会、富士研修、サマーセミナー、那須研修、食品工場見学、築地市場見学、海外研修 他 ■サークル活動: スポーツ栄養部 有 調理・食育クラブ 有		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 病院、高齢者福祉施設、学校、保育園、事業所(社員食堂等)、食品会社、ドラッグストア等 ■就職率 ^{※1} : 100% (華学園栄養専門学校管理栄養士科卒業生の内、就職希望者に対する割合)			主な資格・検定等	栄養士免許 管理栄養士国家試験受験資格 食育栄養インストラクター (全国栄養士養成施設協会主催・実力認定試験結果認定Aの場合) 任意: 介護職員初任者研修 任意: 食生活アドバイザー等		
中途退学の現状	■中途退学者 1名		■中退率 0.7%				
	平成27年4月1日 在学者	144名	(平成27年4月1日 入学者を含む)				
	平成28年3月31日 在学者	143名	(平成28年3月31日 卒業生、27年編入生を含む)				
■中途退学の原因							
進路変更							
■中退防止のための取組							
入学時オリエンテーションの充実。定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。							
ホームページ	URL: http://www.hana-eiyou.ac.jp/						

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」の定義による。

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものである。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいう。

③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

(「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

華学園の建学の精神「華学園の教育を通じて、時代の求める職業人を育成し、社会の発展に寄与すること」及び上記の華学園栄養専門学校「学校教育法並びに栄養士法に基づき、栄養に関する知識及び技能を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教育を受けて栄養の指導者を養成し、もって国民福祉の増進に寄与すること」のため、教育課程の編成にあたっては、教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見(業界における人材の専門性等の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能等)を十分に活かし、より実践的かつ専門的な職業教育を実践するのに相応しい教育課程の編成に努める。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年9月30日現在

名 前	所 属
石田 裕美	特定非営利活動法人日本栄養改善学会 理事
東 雅臣	株式会社東京天竜 代表取締役
関戸 きぬ子	株式会社グランディック 常務取締役
西澤 孝行	ワールドワイドフーズ株式会社 取締役営業部長
大澤 繁男	一般社団法人日本臨床栄養協会 常任理事
濱 裕宣	東京慈恵会医科大学付属病院 栄養部 課長
伊地知 洋司	医療法人社団 明芳会 板橋中央総合病院 栄養科次長
原 正俊	華学園栄養専門学校 校長
秋元 誠	華学園栄養専門学校 教務部部長
荒木 達夫	華学園栄養専門学校 技術部課長
永井 豊	華学園栄養専門学校 教務部主幹
任 良懺	華学園栄養専門学校 国家試験対策室室長補佐
坂本 宗寛	学校法人華学園 事務局 キャリアセンター長

(開催日時)

第1回 平成28年7月21日

第2回 平成28年12月予定

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

華学園の建学の精神の「時代の求める職業人を育成」のため、企業等と連携して実務に必要な最新の知識・技術・技能等の修得を行うため、臨地実習をとおして、厚生労働省による「実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」を基本方針とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
給食管理実習 (校外学習)	管理栄養士としての知識・技術をより実践的に理解を深めるため、3年次に企業等と連携して「臨地実習」を実施。内容によりⅠ～Ⅳに区分し、Ⅰ～Ⅲは必修、Ⅳ(保健所等の行政機関)は選択としている。Ⅰ～Ⅲの各区分の実施は企業等の施設により区分単位毎や、Ⅰ・Ⅱを連続あるいはⅡ・Ⅲを連続して実施している。 内容としてⅠでは、医療施設にて傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させる。Ⅱでは、対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。Ⅲでは、給食運営を行っている企業等の各施設(学校・福祉施設(高齢者・児童)・事業所)において実習することにより、給食運営の実態を体得するとともに経営管理についてもより実践的に理解する。	株式会社レパスト、株式会社ニコクトラスト、エームサービス株式会社、シダックス株式会社、日本医科大学付属病院、東邦大学医療センター 大橋病院 他

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年9月30日現在

名 前	所 属
山中 克修	大宮開成高等学校 校長
大木 振一	株式会社馬淵商事 総務部 人事課長
加藤 康博	富士産業株式会社 東京事業部 次長
石井 正浩	株式会社共立メンテナンス 取締役 人事総務本部長兼社長室長
小沼 宗大	東京慈恵会医科大学付属第三病院 栄養部 課長
高橋 照夫	シダックスフードサービス株式会社 取締役 メディカル事業本部本部長
佐藤 健一	社会福祉法人東京優貴会 管理栄養士(卒業生)

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:<http://www.hana-eiyou.ac.jp/>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:<http://www.hana-eiyou.ac.jp/>

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養と健康	栄養士養成カリキュラムにおける一般教育における全教科目の基礎となる教科目であるので、栄養学を学ぶ基本姿勢及び管理栄養士として社会に貢献するための倫理について学ぶ。	1・後	30	2	○			○	○			
○			食生活論	社会環境や価値観の多様化する中で、食生活のあり方に大きな影響を及ぼしている諸問題について総合的に学習し、食生活の概念や変遷、食品の文化、食事様式、食の機能と役割、食と健康、食の安全性、地球環境レベルでの望ましい食生活についても考察していく。	1・前	30	2	○			○		○		
○			食糧経済	栄養や食の後ろにある農業・水産業や食品製造業や流通の世界を学ぶ。生活習慣問題、経済問題、環境問題、文化などから食の意味を改めて考えていく。	4・前	30	2	○			○			○	
○			健康管理概論	“病気が無ければ健康である”という二元論は通用し難い現代，“一つでも自覚症状がある人は健康とは言えない”という世界保健機関の「健康の定義」を、自分なりに考え、評価し、より高めて行く、という行動が出来ること。	1・前	30	2	○			○		○		
○			衛生統計学	数学が苦手な人を対象に、統計学を基礎から学習する。そもそもなぜ統計学が必要なのかを知り、次に統計学を理解するのに時間をかける。統計学のデータへの活用はそれからである。統計学を使うことの諸注意や危険性も知る。	2・前	30	2	○			○		○		
○			健康・スポーツ栄養学	管理栄養士に必要な運動時における身体の生理・生化学的変化を学習する。運動時、または競技者におけるエネルギー・栄養素摂取や代謝においても学習する。	4・前	30	2	○			○			○	
○			心理学概論	はじめて心理学を学ぶ学生を主な対象と考え、心理学の基本的な概念や研究法を学び、人間の心理学的理解に関心を持ってもらうことを目標にしている。	1・前	30	2	○			○		○		
○			臨床心理学	栄養士が様々な人と関わって指導をすすめて行くとき、身体的な疾患の知識のみならず、心の問題についての理解をもとめられる。この講義では、様々な心の問題についての理解と、臨床心理学的な援助の基礎的理解を目指し、講義を行う。	1・後	30	2	○			○		○		
○			カウンセリング論	この講義では、臨床にかかわる栄養士のために、カウンセリングに関する基礎的な概念、諸理論、技術、などを講義と実習を平行して進めてゆく	2・前	30	2	○			○		○		
○			社会学	社会学の基本的な理論を学ぶと同時に、一般的な社会問題への理解を深め考察する力を養うことを目的とする。	4・前	30	2	○			○		○		

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			コミュニケーション論	コミュニケーションは意思疎通を図り人間関係を築いていく重要な機能。今、最も必要とされる「協調性」「リーダーシップ」「傾聴力」などの対人能力を実践に重点を置いて養成する。	1・後	30	2	○			○		○			
○			国語表現法	この授業では、日本語表現の能力を高めるために、語彙を増やし、様々な文章を読み、判りやすく報告書等の作成する。	1・後	30	2	○			○				○	
○			基礎化学	化学の知識は栄養士専門科目を理解する上で不可欠である。本講義では、化学的な考え方や知識を身につけることを目的に、また、専門科目の授業基礎としても重要な分野を中心に高校化学のレベルから学習を行う。	1・前	30	2	○			○					○
○			基礎化学実験	専門課程で学ぶ食品(分析)や栄養(代謝)に関する実験の基礎として、実験の計画、操作方法、観察と記録、結果と考察などの段階を踏む。	1・後	60	1				○	○				○
○			有機化学	管理栄養士の専門教育前の基礎として炭化水素・アルコール・カルボン酸・エステル・アミンなど官能基の異なる有機化合物、および栄養素や生体構成成分である糖質・脂質・タンパク質・核酸などの種類、構造式、命名法、化学的性質について基礎的学習を行う。	1・前	30	2	○				○				○
○			基礎生物学	管理栄養士を目指す上で、生物学の基礎知識は必須である。本授業は、生物学の基礎知識を修得することを目的とし、高校生物レベルからの学習を行う。	1・前	30	2	○				○				○
○			情報処理演習Ⅰ	パソコンの基本操作と、Word、Excelの基本を学習する。	1・前	30	1				○	○				○
○			情報処理演習Ⅱ	WordとExcelのより発展的な操作と、PowerPointの基本を学習する。インターネットで課題について検索を行い、PowerPointを利用して発表してもらう。	1・後	30	1				○	○				○
○			健康運動理論	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また運動習慣の意義を理解し、次学年時の科目である健康運動実技の実践へと繋げる。	1・前	30	2	○				○				○
○			健康運動実技	健康のための運動実技を学び、身体の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。一般対象者への運動を体験し、運動プログラムの作成と管理法を修得する。	2・前	60	1				○	○				○
○			英語Ⅰ	管理栄養士として外国人患者にも英語で栄養指導ができる実力をつけることを最大の目標に掲げる。日常生活だけでなく病院で使える英会話も修得させる。	1・前	30	2	○				○				○

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			英語Ⅱ	今日、栄養や食品関連業務に関わる日本人にも、英語力が必要となってきた。本講義では、英語力の基礎の再確認を中心に、日常生活や就職先でも活かせる英語力が身につくよう指導する。	1・後	30	2	○			○				○
○			外書講読	英語で書かれた学術論文や、WHO World Health Dayのポスターの原文を読む際に必要な基礎的英語読解力を向上する。	4・後	30	2	○			○		○		
○			公衆衛生学Ⅰ	教科書に「世界は変貌している」と記されている。我々は、変貌に対処すべき健康対策と、少々の変貌には揺るがない本質的な健康への理解と行動を、融通無碍に使い分け、栄養や食生活を題材にした健康科学としての公衆衛生学を身近なツールとし得ることを目的とする。	2・後	30	2	○			○		○		
○			公衆衛生学Ⅱ	2011年の3・11東日本震災により、日本における健康に対する人々の捉え方、備え、健康関連諸政策は少なからず変わった。自国の安寧を得てこそ、他国への援助や他国との協調が可能であろう。一層深慮して公衆衛生学に取り組む。	3・前	30	2	○			○		○		
○			保健医療福祉概論	福祉welfareとは、人が人間として尊重され、安全で快適な生活を送ることが出来る社会のあり方をいう。保健health、医療medical treatmentとの三つを輪に総合的に学習し、コメディカル職種へと向かうベクトルを確固とする。	4・前	30	2	○			○		○		
○			微生物学	微生物についての基本的知識を修得する。人の病気に関連する微生物や食中毒に関わる病原性微生物などについて、形態・発症の仕組み・感染症の予防対策などを広く学ぶ。	1・前	30	2	○			○			○	
○			生化学Ⅰ	生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を学習する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			生化学Ⅱ	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』の理解は、その柱の一つである生化学をマスターして初めて十分なものとなる。授業の目的は、国家試験のガイドラインに対応した内容とし、生化学の学び方を体得してもらうことにある。	1・後	30	2	○			○			○	
○			生化学実験Ⅰ	脂質、アミノ酸およびタンパク質、核酸などの各種の生体成分の定性と定量に関する実験を行い、生体成分に関する理解を深める	2・後	60	1			○	○		○		
○			生化学実験Ⅱ	血液の生化学検査・耐糖能試験を通して、体内の代謝機構や臨床検査値についての理解を深める。また、分子生物学的手法を用いて、〈生命と遺伝子〉や、近年に進歩が著しい遺伝子組換え操作・遺伝子診断についても理解を深める。	3・前	60	1			○	○		○		

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			解剖生理学Ⅰ	人体の構造と機能の理解を更に深めることを目標とする。本実習では、顕微鏡観察、ラットの解剖、各種生体成分などの測定結果を通し、人体の構造と生理機能、生命現象の理解をより深めることを目的とする。	1・前	30	2	○			○			○	
○			解剖生理学Ⅱ	健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。これらのことを踏まえて、管理栄養士科として解剖生理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			解剖生理学実験	本実験では、生体のしくみへの理解を具体的に深めるため、組織プレパラートの観察を中心に、生体成分の検査、疾病の診断にも役立つような知識を得ることを目的とする。	2・前	60	1			○	○			○	
○			病理学Ⅰ	病気について、栄養士として必要な基本的知識を教授する。加えて、医療現場でのNSTの一員として必要な医療常識を説明する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			病理学Ⅱ	健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。これらのことを踏まえて、管理栄養士科として病理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。	2・後	30	2	○			○			○	
○			食品学総論	食品の知識は必須である。本講義では、食品成分の構造や栄養特性、物性について学習する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			食品学各論	食品のもつ基本的特性などについて分類し、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などその他の分類による食品の性状、成分と機能、利用について学ぶ。	1・後	30	2	○			○			○	
○			食品学実験Ⅰ	日本食品標準成分表(2010)によりさまざまな食品の栄養特性を学ぶとともに食品中の成分の定性試験法や調理に伴う食品成分の変化等について実験を行う。	2・後	60	1			○	○			○	
○			食品学実験Ⅱ	食品タンパク質の特性と分析方法、食品の化学について理解する。ビタミンCの定量、食品の褐変とビタミンCの効果、食品中の機能性成分(ポリフェノール)の定量を行う。米の品種判別試験を行い、食品の規格(表示)について理解を深める。	3・前	60	1			○	○			○	
○			食品機能論	本講義では、生体調節機能(第3次機能)に関わる食品成分やそのメカニズムについて解説する。授業は教科書に沿って主にパワーポイントとプリントを用いて行う。	2・後	30	2	○			○			○	

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			食品加工学	・加工食品は保存性などの機能性を高めた食品であることを理解、修得する。 ・栄養士として必要な加工食品の原料・加工法・保存法等を理解させ、また、食品開発の基礎知識を修得する。	3・後	30	2	○			○				○	
○			食品加工学実習	食品加工学の授業で修得した知識に基づき、その応用として食品加工の知識を深めると共に、今後の新食品開発への基礎知識を学習する。	4・前	60	1				○	○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学の目的は飲食物に起因する健康障害を未然に防止することにある。本講義では、食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を修得する。	3・前	30	2	○				○				○
○			食品衛生学実験	食品衛生問題を解決するための適切な技術的手法の修得を目的とする。理化学的検査と微生物学的検査を通して、食品衛生の内容を技術的側面から修得する。	3・後	60	1				○	○				○
○			調理学	栄養学的に配慮された食事をおいしく食べてもらうためには、調理学が大きな役割を果たす。調理を科学的な視点で学ぶことによりコツを理解し、応用していく素地を作ることを目的とする。	1・前	30	2	○				○				○
○			調理学実習Ⅰ	調理学の理論に基づいた食品の調理特性に関する知識を実習により理解する。	1・前	60	1				○	○				○
○			調理学実習Ⅱ	実習Ⅰで修得した基礎知識、技術を基に応用展開を図る。食品素材や食品の物性の違い、分析能力を養う。また季節性を取り入れた調理形態や行事食のほか、盛りつけを通して食卓のセッティングも学ぶ。	1・後	60	1				○	○				○
○			調理学実習Ⅲ	医師や看護師など他の医療職種が学んでいない調理学の知識と技術を生かし、チーム医療に参画できる管理栄養士の専門性を高めることを目標として、応用発展につながるような、基礎知識・技術を修得する。	2・前	60	1				○	○			○	
○			基礎栄養学Ⅰ	栄養に関する基本的事項について、まず、栄養の概念、摂食行動、消化・吸収と栄養素の体内動態についてふれ、続いて3大栄養素である糖質、脂質、蛋白質の機能と体内代謝について主に臓器および個体レベルで解説する。	1・前	30	2	○				○				○
○			基礎栄養学Ⅱ	基礎栄養学Ⅰで学んだことを基礎として、ビタミン・無機質の栄養・代謝について学び、栄養素の代謝・機能を体系的に学習し理解を深める。	1・後	30	2	○				○				○

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養学実験	基礎栄養学で学んだ知識を自分の目で確かめ、科学的なものの考え方を修得する。糖質、蛋白質、脂質、ビタミンの化学的性質や消化酵素の作用を検討する。尿の分析を行い、体内での動態を把握する。	2・前	60	1			○	○		○		
○			応用栄養学Ⅰ	妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期の特徴、環境の変化、運動時の身体状況や特徴・問題点など、対象者に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の考え方を学ぶ。	2・前	30	2	○			○		○		
○			応用栄養学Ⅱ	ライフステージ別の身体機能・生理の変化や栄養・食事摂取について学ぶ。また、運動・スポーツ時の栄養・代謝・健康への影響、トレーニング時の栄養補給、ストレスや特殊環境下における栄養・代謝についての基本的な考え方を学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
○			応用栄養学実習	ライフステージにおける身体状況の変化に応じた栄養管理を理解し、年齢・性別・身体活動別の食事摂取基準に基づいた食事計画(食品構成・献立作成および調理実習)の実践活用を学ぶ。	2・後	60	1			○	○		○		
○			高齢者栄養学	高齢者の加齢と老化に伴う身体の医学的、形態的、機能的変化の特性を理解し、反映される病態と栄養状態と身体状況を捉え、高齢者のQOLを高める栄養管理について学ぶ。	3・前	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論Ⅰ	健康づくりとQOLの向上に貢献するための栄養教育方法の総論を講術する健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育の計画、実施、評価を総合的にマネジメントできる能力を養い、理論と方法を修得する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅰで修得した基礎的知識を応用し、生活の質(QOL)の維持、向上を図るために必要な健康・栄養教育の理論と技法を修得する。	2・前	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論Ⅲ	栄養教育論Ⅰ、Ⅱで修得した基礎知識、技術及び関連教科を応用し、個人や集団に対する栄養教育、各ライフステージにおける栄養教育など演習を通して管理栄養士として必要な実践力を身につける。	2・後	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論及び関連科目で修得した知識と技術を応用し、個人または集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養指導の進め方や栄養指導媒体作成について、実習を通して学習する。	2・前	60	1		○		○		○		
○			栄養教育論実習Ⅱ	栄養教育論及び応用栄養学で修得した知識と技術を応用し、個人または集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養指導計画の立案・実施・評価を行い、実習を通して学習する。	2・前	60	1		○		○		○		

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養情報論実習	公衆栄養活動の実践に必要な専門的技術・技能獲得を目的とした実習である。疫学(特に栄養疫学)を中心として、様々な集団の検査値の分布、ばらつき、偏り、二群間の比較、相関係数、基本的な検定をPCを用いて実習する。	3・前	60	1			○	○		○		
○			臨床栄養学概論Ⅰ	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学、生化学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解を深める。	1・後	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学概論Ⅱ	臨床検査値と疾患の関係及び診断基準について理解する。各種疾患の病態・発症機序を理解するとともに、治療法としての栄養食事療法について、その知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学Ⅰ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントを理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学Ⅰを基に、各種計測による評価・判定方法やベッドサイド栄養指導などについては、症例を活用して学ぶ。また医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。	2・後	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学の基礎知識を理解して、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくりの技術を修得する。病院における一般患者食及び、疾患別治療食がどのように展開され、栄養成分、食形態、調理法が行われるのか献立作成と調理実習の中で理解する。	2・後	60	1	○			○				○
○			臨床栄養学実習Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅰを基に、具体的な疾患別栄養ケア実践のプロセスを理解し栄養アセスメント、栄養ケアプラン、栄養ケアの実践力を修得する。特に基本となる内科系、外科系の食事療法と栄養補給法の症例検討を通して、チーム医療の栄養士の役割を学ぶ。	3・前	60	1			○	○				○
○			臨床栄養管理学Ⅰ	症例検討を通じて、実際の患者の経過、検査所見を評価することに慣れ、患者の病態と必要な栄養療法を理解する。検査項目の意味、基準値はあらかじめ復習しておくこと。	4・前	30	2	○			○				○
○			臨床栄養管理学Ⅱ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントを理解する。また、各種疾患の病態、検査値等を理解し、栄養療法の知識と技術を修得する。	4・後	30	2	○			○				○
○			介護食実習	要支援・要介護を必要とする傷病者や高齢者の栄養・食事ケアとして、介護予防や生活習慣病の栄養管理を学ぶ。	3・後	60	1	△			○	○			○

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			公衆栄養学Ⅰ	管理栄養士として健康・栄養施策を実践するために必要な基礎的知識を修得する。	1・前	30	2	○			○	○			
○			公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養活動の基礎である法律や栄養施策を理解し、地域や集団の健康づくりのための栄養プログラム計画を実施、評価することを学ぶ。	1・後	30	2	○			○	○			
○			公衆栄養学演習	公衆栄養活動の実践に必要な既存情報の収集、アンケート調査の手法、アセスメント手法、公衆栄養プログラムの目標設定と計画作成、プレゼンテーション能力の開発など、健康と栄養に関わる課題を解決するための方策を学ぶ。	3・後	30	1		○		○	○			
○			保健指導演習	厚生労働省は、平成25年度から10年間にわたる「国民健康運動プラン」の項目を健康増進法で定める基本方針の格上げすることとしている。これらを踏まえた保健指導の演習を行う。	4・前	30	1		○		○	○			
○			給食管理論	特定多数人を対象とする給食の意義や目的、特徴を捉え、管理栄養士の役割を理解し、給食の管理運営に必要な知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○	○			
○			給食経営管理論	特定給食や関連ビジネスのマネジメントを行う能力を養うことを目的とする。経営的な効率性を組み込んだ給食管理の企画力、マネジメント能力、適切な評価力、サービスの展開能力など、給食組織の管理者として必要な基礎的素養を、具体例により実践的な能力を涵養する。	3・前	30	2	○			○	○			
○			給食管理実習	実習室において、基本的にグループワークにより、栄養・食事管理、衛生管理、品質管理、事務管理等を通して食事サービスの計画から評価・検討まで行う。実習を通して給食の運営管理に携わる管理栄養士の在り方について学ぶ。	2・後	45	1			○	○	○			
○			総合演習(前)	臨地・校外実習が円滑に行えるように、事前準備と成果目標について学習する。実習に必要な能力・知恵・心構え、マナーを身につけ、実践の場である実習施設で活用し、問題提起、問題解決に至る実習体験を通して社会におけるよりよい管理栄養士を目指す。	3・前	30	1		○		○	△	○		△*1
○			総合演習(後)	給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学の各分野における講義や演習、実習をもとに事前準備を整えて臨地・校外実習に臨んできた(総合演習;前)。臨地・校外実習終了後は、実習内容をまとめ報告会を開催し、実習成果を評価・考察する。	4・前	30	1		○		○	△	○		△*1
○			臨地実習Ⅰ	医療施設にて、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させる。	3・前後	90	2			○	○	○			○

(栄養専門課程管理栄養士科)平成28年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			臨地実習Ⅱ	対象者のアセスメントに基づいた確かな食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。	3・前後	90	2			○		○	○		○	
○			臨地実習Ⅲ	臨地実習Ⅲは、給食の運営についての内容とし、学校・福祉施設(高齢者・児童)・事業所で行う。	3・前後	45	1			○		○	○		○	
		○	臨地実習Ⅳ	学内で修得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結び付けて理解できることを目的とする。保健所および保健センター等で実習する。	3・後	45	1			○		○			△*1	
○			職業指導Ⅰ	自己分析から自分のアイデンティティを見つめさせ、また自己効力などの要因を説明し、自分に必要な能力を見極め職業選択に生かし、効果的な書類作成能力や就職試験で試される面接について、自己表現力を養う。	3・後	60	2			○		○	○			
○			職業指導Ⅱ	管理栄養士として働くために、職業人として必要な知識と技術を学ぶ。現場見学、外部講師の講話、演習などを通じ、社会人としての自覚を身につける。	4・前	60	2			○		○	△	○	○	△*1
○			総合ゼミナールⅠ	管理栄養士としての実力を身に付ける。	4・前	60	2			○		○	○			
○			総合ゼミナールⅡ	給食の意義及び給食経営管理の概要を再確認し、特定給食施設における栄養・食事管理や給食の運営方法とそのマネジメントについて理解を深める。	4・後	60	2			○		○	○			
○			総合ゼミナールⅢ	公衆栄養学の再学習を行う。	4・後	60	2			○		○	○			
○			総合ゼミナールⅣ	栄養教育論の意義・目的を再認識し、栄養教育の理論と技術を復習し、ライフステージ別における栄養教育の理解を深める。	4・後	60	2			○		○	○			
合計				90科目				3,660単位時間					151単位			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修科目150単位を総て履修	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	18週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。
*1:△については、企業との連携により実習を行っているが、職業実践専門課程の申請に対して同意が得られていない。